



ママドゥ・グジャビ水産局長は、「セネガル人は肉も食べますが、好きなのはやはり魚です」と強調した



魚の炊き込みご飯、チェブ・ジェン。チェブはコメ、ジェンは魚で、文字通り「魚ご飯」の意味になる（写真：重野友紀）

## 国民食は「魚ご飯」 アフリカの端から届くタコ

2015年8月、セネガルのウマル・ゲイ漁業・海洋経済大臣は東京にいた。その手には、たこ焼き。といっても、客として受け取ったのではない。逆に、日本の消費者向けにセネガル産のタコを使ったたこ焼きの試食を行い、同国のタコの品質をアピールしていたのだ。

日本は多くのタコを輸入している。総輸入量の7割程度が、アフリカ西海岸のモロッコとモリタニアからのものだ。スーパーで売られているタコのラベルでこの2カ国の名前を見たことがある人も

いるだろう。日本はこれまで、両国にもタコを含む漁業振興の協力を行ってきたが、近年は漁獲量が減少し、水産資源の枯渇に対する懸念から禁漁期などの資源管理政

## 伝統の水産業を未来へ

海に囲まれ、昔から魚介類を好んで食べてきた日本。しかし、今ではその多くを海外から輸入している。タコもその一つだ。日本にタコを供給する西アフリカの水産業を追った。

### 40年間の相互協力 水産資源の減少と戦う

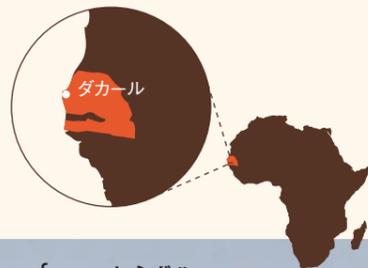
「セネガルの水産業に対する日本の協力は1976年に始まり、来年で40周年を迎えます」と語るのは、セネガル漁業・海洋経済省で水産行政アドバイザーを務める池田誠専門家だ。「当初は漁獲能力を高めるために、漁船の動力化などから手を付け始め、徐々に加工・流通面などにも支援が広がりました。そうした中、90年代に水産資源の減少が将来的な問題として浮上り、調査と管理の取り組みが始まったのです」

日本が提供した漁業調査船によるさまざまな調査活動が進む一方で、セネガルの漁師たちは少しずつ水産資源の減少を実感し始めて

策に取り組み始めている。こうした流れを受けて、モロッコ、モリタニアに続くタコの供給国として期待されているのが、モリタニアの南に位置する漁業国セネガルなのだ。

「わが国の国民食はチェブ・ジェン、つまり魚の炊き込みご飯です」と、セネガル水産局のママドゥ・グジャビ局長は強調した。「就業人口の6人に1人にあたる、およそ60万人が従事している水産業は、国内でも最重要セクターの一つ。水産業の継続的な発展は、経済面でも、セネガルの食文化を守るためにも避けて通れません」

国内の食料自給はもちろん、輸出産業としても、水産業は同国経済の大きな軸となっている。輸出額は大きく、魚の薫製などの近隣諸国への輸出と、タコ、イカ、高級魚などの欧州・日本向け輸出に分けられる。



from セネガル  
**Senegal**



いた。地元の人々が好むチョフと呼ばれる大型のハタなどはもちろん、海外向けに輸出されている魚介類も、水揚量や大きさに異変が表れたのだ。そこで、漁業調査と同時に、水産資源共同管理のパイロットプロジェクトを開始した。

池田専門家は、「手遅れにならないうちにできることから始めるのが重要だったのです」と説明する。

このプロジェクトを最初に手掛けたのは、ダカールの南90キロほどにある漁村ニヤニンのタコ漁師たちだった。地元漁師グループのリーダー、アブドゥライセンさんが操るのは、3人ほどが乗る伝統的な木造の漁船だ。セネガルの総水揚げ量の90%は、アブドゥライセンさんのものと同じく、鮮やかなペイントが施された昔ながらの船による零細漁業が担っている。

「2003年にプロジェクトが始まるまで、地元の漁師はできるだけ多くのタコを捕ることを第一に考えていました。しかし、少しずつタコが減ってきていたのです。そこに日本の専門家がやってきて資源管理の説明会を開き、タコの産卵を後押しするための産卵

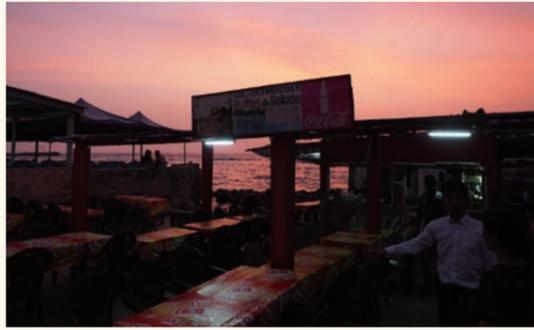
用タコつぼの沈設と、禁漁期の設定の必要性を訴えたのです」と、アブドゥライセンさんは振り返る。「その提案を実行した年、タコの水揚げ量が増えたことで、私たちにも資源管理の有効性が実感できました。それ以来、私たちは毎年、1カ月間の禁漁期を守るとともに、産卵用のタコつぼ沈設を続けています」というアブドゥライセンさん。当初、200個から始まったタコつぼ沈設だが、今では年間1万個を超える数を設置している。

タコつぼ作りを手掛けるのは、地元的女性たち。現在は45人ほどが手分けして、昔ながらの方法で手作り

長年、セネガルの水産業に関わっている池田専門家と、ダカール中央卸売魚市場の責任者。市場には、毎日、1万人近くの仲買人が訪れる（写真：重野友紀）

この日の漁で捕れた大物のタコ。地元の人たちはタコを食べないため、ほとんどが日本などに輸出される（写真：重野友紀）





ダカールがあるヴェルデ岬の突端・アルマディ地区は、アフリカ大陸最西端の地でもある。日本の青年海外協力隊による生ガキの販売支援がきっかけで、今では海鮮屋台が立ち並ぶ名所に



ベグ・エレックの口コ。セネガルの国旗と同じ色の魚が、明るい未来に向けて笑顔をとたえている

「イカジエルのイカは、日本語のイカですよ」と笑うクリスティエ  
アン・ラングロワ社長は、セネガルで水揚げされる魚の品質向上とブランド化を強く訴える。「品質の良い海産物を適正な付加価値を付けて購入することが根付けば、漁師にとっては収入増加、われわれ水産加工会社にとっては商品の品質向上、ひいては日本など国外市場への輸出拡大につながります。そこに資源保全が加われば、継続的な水産物の振興を図ることができます。全ての人に利益があるのです」

ラングロワ社長は日本のプロジェクトに協力し、高品質の魚介類水揚げに向けた地元漁師への啓発活動と並行して、西アフリカ初の持続的漁業認証ラベル「ベグ・エレック」を立ち上げた。「ベグ・エレック」とは、地元のウォオフ語で「より良い明日」という意味だ。水産資源を管理し、品質の良い水産物を継続的に生産することが、環境はもちろん現地の漁師や消費者である日本の食卓のより良い明日につながる。  
ダカールの南に位置し、19世

紀末まで栄えたカジヨール王国の海の玄関口として知られる古都ルフィスク。ここもまた漁業の盛んな地域で、市場には多くの魚が並ぶ。2009年からランブールの水産局で日本との協力プロジェクトに関わり、現在はルフィスク県の水産支局長を務めるエルハジ・ンダオさんは、かつてJICAの研究で横浜を訪れたとき、水産資源管理の成功例としてダカールに程近い漁村カヤールの事例が紹介されたことを誇りに感じたという。「セネガルには水産業への情熱が

あります。まずは水産資源の共同管理を通じて漁獲量を安定させ、次いで水揚げ場や鮮度維持のための製氷機、輸送インフラなどを整備すれば、国内外の水産物の流通量と品質が向上するでしょう」と期待を込めて語った。  
一連の水産資源共同管理や品質向上の取り組みは、今後、国全体や近隣国への展開を視野に入れていく。日本とセネガルのさらなる協力は、セネガルの水産業と日本の食卓を、共に豊かにしてくれよう。



500年の歴史を持つ港町ルフィスク。市場には多くの魚が並ぶ



タコつばは、地元の女性たちの手で一つ一つ作られる (写真：重野友紀)

こうした成果を基に、2009年から漁民リーダー育成・零細漁業組織強化プロジェクト(通称COGEPAS)がスタートし、零細漁業を営む漁師が行政と協力して水産資源を管理する取り組みを推進した。タコだけでなく、チョフなどの重要な魚種についても共同管理が始まった。  
このとき重視されたのは、漁師たちが自分たちでそれぞれの漁村での課題を話し合い、解決方法を決めて、自ら守る、ボトムアップの管理方法だ。セネガルでは政府の予算や人員の関係で、行政が上から規制を定めて適用するのが難しい。一方、漁師たちにとっても、経験に基づき自分たちで考えた計画の方が守る意識が高まる。もともと漁師たちも、魚の減少や小型化に対する危機感を抱いていたため、COGEPASは順調に展開した。2014年からは、新たにバリエーション開発による水産資源共同管理促進計画策定プロジェクト(通称PROCOVAL)としてパイロットプロジェクトを実施している。具体的には、①欧州および国内市場向け高級鮮魚の

水産物輸出に向けた品質向上の取り組み  
している。水産業振興が、漁師だけでなく地元女性の収入向上にもつながっているのだ。



ダカールより南のプチット・コート(小海岸)地域で使われる伝統の漁船。北部のものより小さく、2~3人乗りだ(写真：重野友紀)